

1. IDENTIFICACIÓN

1.1 Nombre Producto y Código

VELA NOCCIOLA BIANCA

Código: 44150

1.2 Descripción

Crema láctea de avellana untable.

Disponibile con certificación UTZ, RSPO y KOSHER.

1.3. Composición cualitativa

AZÚCAR, GRASA VEGETAL (palma), ACEITE VEGETAL (girasol), LECHE DESNATADA EN POLVO, PASTA DE AVELLANA, SUERO DE LECHE EN POLVO, LACTOSA, EMULGENTE (E-322 LECITINA DE SOJA, E-492, E-471), AROMA Y ANTIOXIDANTE (E-304i, E-306).

Los agentes antioxidantes son coadyuvantes tecnológicos.

2. EMBALAJE Y ALMACENAMIENTO

2.1. Caducidad

9 meses a partir de la fecha de fabricación.

2.2. Envases y embalaje

Cubo de plástico de peso neto: 6 kg. Europalet de 80 x120 cm.

2.3. Conservación

Conservar en un lugar fresco y seco. Temperatura 15-25 °C. Humedad relativa inferior al 65%.

Una vez abierto el envase, mantenerlo bien cerrado y en las condiciones de almacenamiento indicadas para conservar las propiedades del producto.

3. APLICACIÓN

Relleno textura cremosa y espatulable de avellana. Puede aplicarse directamente a temperatura ambiente.

4. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

4.1 Especificaciones físico químicas

Parámetro	Tolerancia	Método
ASPECTO	crema marrón muy claro	Organoléptico E02
SABOR	avellana y lácteo	Organoléptico E02
HUMEDAD	< 1,5%	Estufa E06
TAMAÑO DE PARTÍCULA	< 30 micras	Micrómetro E04

4.2 Especificaciones microbiológicas

Parámetro	Tolerancia	Método
Aerobios mesófilos	< 10.000 ufc/g	UNE-EN ISO 4833:2014
Enterobacterias totales	< 10 ufc/g	ISO 21528-2:2004
Mohos y levaduras	Max. 100 ufc/g	ISO 21527-2:2008
<i>Listeria monocytogenes</i>	Ausencia /25g	UNE-NE ISO 11290-1
<i>Salmonella spp</i>	Ausencia /25g	UNE-NE ISO 6579:2003

5. INFORMACIÓN NUTRICIONAL

(Datos teóricos según fuentes bibliográficas)

Valor energético medio KJ / Kcal (por 100 g)	2289 KJ/100g	561 Kcal/100g	Tolerancia
Proteínas (g /100 g)	5,7		± 0,5
Hidratos de carbono (gr./100 gr.) de los cuales	54,9		± 2
Azúcares	53,9		± 2
Lípidos (gr./100 gr.) de los cuales	34,2		± 2
Saturadas	9,8		± 2
Monoinsaturadas	11,8		± 2
Poliinsaturadas	10,0		± 2
Ácidos grasos trans*	< 1%		
Fibra dietética (gr./100 gr.)	0,8		± 0,05
Sal (gr./100 gr.)	0,66		± 0,05

* Porcentaje sobre la grasa

6. ALÉRGENOS

ALÉRGENO	CONTIENE COMO INGREDIENTE	CONTIENE COMO TRAZA	PUEDA CONTENER TRAZAS	NO CONTIENE
Cereales que contengan gluten (trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut o sus variedades híbridas) y productos derivados				X
Crustáceos y productos a base de crustáceos				X
Huevos y productos a base de huevos				X
Pescado y productos a base de pescado				X
Cacahuets y productos a base de cacahuets				X
Soja y productos a base de soja	Lecitina soja*			
Leche y sus derivados (incluida la lactosa)	Lactosa y proteína			
Frutos de cáscara, es decir, almendras, avellanas, nueces (de nogal), anacardos, pacanas, castañas de Pará, pistachos, nueces de macadamia y nueces de Australia y productos derivados	Avellana		Otros frutos de cáscara y derivados	
Apio y productos derivados				X
Mostaza y productos derivados				X
Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo				X
Dióxido de azufre y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg/kg o 10 mg/l expresado como SO ₂				X
Altramuces y productos a base de altramuces				X
Moluscos y productos a base de moluscos				X

* Este producto está sujeto a fluctuaciones de mercado y ocasionalmente puede fabricarse con lecitina de girasol.

7. O.G.M.

Este producto no es de origen genéticamente modificado (GMO).

De acuerdo con la legislación 1829/2003 y la 1830/2003 este producto no tiene que ser declarado como tal.

8. IONIZACIÓN

Este producto no contiene ingredientes tratados por ionización.

9. CONTAMINANTES

Cumple con la legislación (CE) 1881/2006 por la que se fija el contenido máximo de determinados contaminantes en los productos alimenticios.

10. PLAGUICIDAS

Cumple con la legislación (CE) 396/2005 relativo a los límites máximos de residuos de plaguicidas en alimentos y piensos de origen vegetal y animal.

11. ETIQUETADO

Cumple con la legislación (CE) 1169/2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor.